# 取扱説明書

Bearmax

## 超音波式 果実酒即製器【カサデビーノ】

## 商品型番：FW-300（エフダブリュ）

**このたびは Bearmax「超音波式 果実酒即製器【カサデビーノ】|FW-300」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。**
**ご使用前に必ずこの説明書をお読み下さい。**

この説明書には、事故を防ぐための重要な注意事項と製品の取り扱い方を示しています。
この説明書をよくお読みのうえ、製品を安全にお使いください。
お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

### ■もくじ


安全上の注意 …… 2
使用上の注意 …… 3
どうして薬用・果実酒が早くできるの？…… 4
セット内容 …… 5
各部の名称とはたらき …… 5
使用方法　～果実酒を作ってみよう～ … 6
故障かな？と思ったら …… 7
お手入れの方法 …… 7
主な仕様 …… 7
保証書とアフターサービスについて … 8


© 株式会社クマザキエイム

# 安全上の注意　必ずお守りください

お使いになる人やほかの人への危害、財産への損害も未然に防止するため、ご使用の前にこの「安全上の注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

## ⚠ 危険

■下記のような医療用電子機器をお使いの方は使用しないでください。
・ペースメーカーなどの体内埋込型医療電子機器
・人工心肺などの生命維持用電子機器
・心電計などの装着型の医療電子機器

## ⚠ 警告

■人体／生物などには使用しないでください。大事故の原因になります。
■落下などにより破損した場合は使用を中止してください。
■子どもの手の届く場所には置かないでください。子どもの使用は避けてください。
■絶対に改造・分解・修理をしない

100V 以外禁止　交流 100V 以外は使用しない。火災、感電の原因になります。

煙が出る、変な臭いがする等の異常な状態の時は使用を中止してください。火災、感電の原因になりますのですぐに電源プラグを抜き、販売店に修理を依頼してください。

電源プラグを抜く　お手入れの際は、必ず電源プラグを抜いてください。感電やけがの原因となります。

使用禁止　コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩んだりした場合は使用を中止してください。感電、ショートの原因となります。

確実に差し込む　電源プラグは根元まで差し込んでください。不完全な差し込みは、感電発熱による火災の原因となります。

濡れた手禁止　濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電の原因となります。

使用禁止　引火性のもの（ガソリン、ベンジン、シンナー等）の近くで使用しないでください。爆発や火災の原因となります。

禁止　電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたりしないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。

## ⚠ 注意

プラグを持って抜く　電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端のプラグを持って抜いてください。感電やショートの原因となります。

電源プラグを抜く　長時間ご使用にならない時は、電源プラグをコンセントから抜いてください。けが、火傷、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因となります。

火気厳禁　火気に近づけないでください。本体変形によるショート、発火の原因となります。



# 使用上の注意　ご使用の前によくお読みください

■ご使用中、本体内壁のステンレス部には触れないでください。火傷の恐れがあります。
■空焚きはお避けください。
必ずポット内に水道水を入れてください。装置を長くお使いいただくために空焚きは絶対にしないでください。もし空焚きしてしまった時は電源をすぐに切ってください。
■ポット内部の水は、上部水位線まで入れてください。
付属のガラスボトルを使用した場合、別のボトルを使用した場合、ボトルを使用しない場合、いずれの場合においても、上部水位線まで水を入れてください。

■ビンビール、缶ビール、炭酸飲料水、缶ジュース、ペットボトル、スプレー缶等には超音波を当ててはいけません。容器が破裂する恐れがあります。
■本体の下や周りにタオル等を敷いたり、覆ったりしないでください。ファンが止まってしまい、故障の原因となります。
■超音波振動でガラスボトルとステンレスポットが共鳴しチッチッという音がすることがあります。その場合はガラスポットの位置を少しずらしてください。

**〔他のガラスボトルは使えるの・・・?〕**

付属のガラスボトル以外にも使用可能ですが、
材質は耐熱のガラス容器をご使用ください。
その場合、フタの留め具等が本体ステンレス部に触れないものをご使用ください。

**〔お酒は美味しくいただくもの・・・?〕**

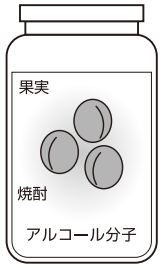
次のような方は飲酒を控えてください。
・医師やご家族から飲酒を注意されている方、禁止されている方
・体調のすぐれない方
・アルコールが体質に合わない方
また、適量を守りましょう。飲み過ぎにご注意ください。

**〔密造酒にはならないの・・・〕**

ここでいう「果実酒」とは酒税法で定められている「果実酒」とは異なります。市販のホワイトリカーに果実や野菜、ハーブ等を漬け込んで作る梅酒のようなもので、ご家庭で楽しむお酒です。
酒税法ではアルコール分１％以上の飲料は全て「酒類」とし、酒類の製造・販売には免許が必要となります。ただし、販売目的ではなく、消費者が自ら飲むために酒類と他の物品を混和する場合には例外的に製造行為とならないものがあります。
例えば、自家製果実酒を作るために使用するお酒は、既に酒税が課せられたアルコール分２０％以上のものであること。混和後にアルコール分１％以上の発酵がないこと。

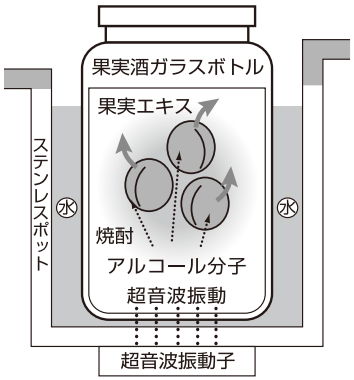
**●下記の穀物・果実等はお酒に混和してはいけません。（酒税法施行規則１３条第３項）**
・米、麦、あわ、とうもろこし、きび、ひえ、もしくはでんぷん、またはこれらのこうじ
・ぶどう、山ぶどう
・アミノ酸、もしくはその塩類、ビタミン類、核酸分解物、もしくはその塩類、有機酸もしくはその塩類、無機塩類、色素、香料または酒類のかす。

## どうして薬用・果実酒が早くできるの？




### 従来の方法

薬草や果実をアルコールに漬けることで、
アルコール分子が薬草や果実に浸透し、
これによって薬草や果実のエキスが
アルコールにとけ出し、
３～６ヶ月で薬用・果実酒が出来あがります。




### 超音波式 果実酒即製器 【カサデビーノ】の場合

超音波（40KHz: 40,000 回／秒）で
アルコール分子を振動させることで反応を早め、
約１日で薬用酒や果実酒を即製することができるのです。

## Q&A

**Q 超音波ってなに？**

**A** 人間の耳で聞こえる「音」の周波数は 20～20,000Hz です。Hz（ヘルツ）とは周波数の単位。１秒間に繰り返す波の数です。この 20,000Hz よりも高く、人間が聞くことができない音の範囲を「超音波」といいます。（20Hz 以下の音を超低周波音波といいます。）

**Q 材料は一般的な分量と同じですか？**

**A** 通常の果実酒レシピと同じです。

**Q 成分や味に悪影響はないのですか？**

**A** 超音波振動はアルコール分子の反応を早めるもので、物質を変化／変容させる働きはありません。ご安心ください。

**Q 電気代はどれくらい？**

**A** 24 時間作動させて約 20 円くらいです。

**Q 一度にどれくらい作れますか？**

**A** ビンの容量は 700cc です。中に入れる材料にもよりますが 300～500cc くらいです。

**Q タイマーはありますか？**

**A** 12 時間と 24 時間を設定できます。上手に活用してください。

**Q 皮をむかなくても良いですか？**

**A** レシピにより様々です。ワックスや農薬を使用しているものもありますから、なるべく無農薬・無添加のものを選びましょう。



## セット内容

■本体
■ガラスボトル×２本
■レシピ
■取扱説明書（本書）

別売

ガラスボトル４本セット
1,260 円（税込み・代引送料別）
※詳しくは総販売元クマザキエイムに
お問い合わせください。

## 各部名称と働き

本体

### ステンレスポット

底面から超音波振動が出ます。

ポットの底にあるシリコンゴムは振動による音を軽減するものですので取り除かないでください。超音波があたっても全く問題のない物質です。

### 排気口

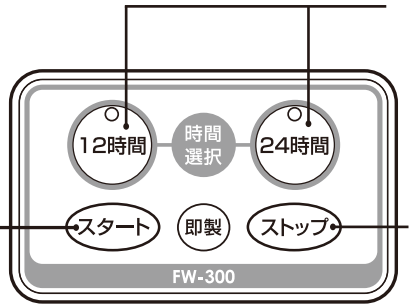
余分な熱が外に排出されます。

### 吸気口（底面）

本体内部の温度を下げるために冷却ファンが吸気を行います。

### 操作パネル

操作パネル




### 時間選択

12 時間または 24 時間を選択できます。選択するとランプが点灯します。

### スタートボタン

超音波振動がスタートします。

### ストップボタン

超音波振動が停止します。

## 使用方法　～果実酒を作ってみよう～

**材料を用意する**

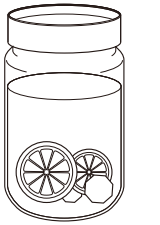
**ポットの水位線まで水を入れる**

**コースを選んでスタートボタンを押す**

**ここではレモン酒作りを１例としてご紹介します。**

用意するもの

| | |
|---|---|
| ・レモン | 中２個 |
| ・氷砂糖 | ６０ｇ |
| ・ホワイトリカー（25 度） | ４５０ ml |



**①レモンはよく洗って皮をむき、２～３cm の輪切りにします。**

ポイント：レモンの皮にはワックスが添加されているものもあります。充分に水で洗いましょう。
お湯の中にレモンを入れ、ワックスを溶かし洗うのもよいでしょう。

**②ガラスのボトルに氷砂糖とレモンを入れ、ホワイトリカーを注ぎます。**

ポイント：氷砂糖が底にあった方が熟成が早くすすみます。

**③ステンレスポットの内側にある下限の水位線（底から２cm）まで水を入れたら、②のガラスボトルをセットします。**

ポイント：ガラスボトルをセットすると水位が上限の水位線（上から１cm）まであがります。

**⑤時間を選択します。**
**12 時間または 24 時間のボタンを押します。選択したボタンのランプが点灯します。**

**⑥スタートボタンを押します。**

これで「即製」が開始となります。

**おいしい果実酒をお楽しみください。飲み過ぎには注意してくださいね。**



## 故障かな？と思ったら

お客さまご相談センターにご相談になる前に、もう一度下記の内容をご確認ください。
ご不明な点があるときは、保証書にある総発売元にお問い合わせください。

| 症状 | 理由／対処方法 |
|---|---|
| 超音波が止まってしまった（音がしない） | 5分間隔で作動します。<br>5分後に作動する場合は、故障ではありません。 |
| 本体が熱い | 本体の底や全体をタオルで覆っていませんか。<br>排気口や吸気口をふさがないでください。 |
| | ステンレスポットとガラスボトルの間に水が入っていますか。上限の水位線まで水を加えてください。 |
| チッチッという音がする | 超音波振動で、共鳴することがあります。<br>ガラスボトルの位置を少し動かしてください。 |

## お手入れの方法

本体全体の水洗いはしないでください。
機械部分に水が入ると故障の原因になります。

清潔なフキンを水で濡らしてステンレス部分を拭いた後、乾いた布で水分をよく拭き取って、常に清潔を保ってください。

## 主な仕様

| | |
|---|---|
| 電源: | 100V,50/60Hz |
| 消費電力: | 30W |
| 超音波周波数: | 40±5kHz |
| 商品サイズ(約): | 本体　(幅)190 × (奥)190 × (高) 255 mm |
| | ガラスボトルセット時　(高) 275 mm |
| | ガラスボトル　(直径) 90mm 円形　×(高) 150 mm |
| 重量(約): | 本体 1.7 kg |
| | ガラスボトル 340 g |
| 素材／材質: | 本体　ABS樹脂 |
| | ガラスボトル(本体)　ガラス |
| | ガラスボトル(フタ)　ABS樹脂 |
| ガラスボトル容量: | 700 ml |
| 付属品: | ガラスボトル×2、レシピ、取扱説明書(本紙) |